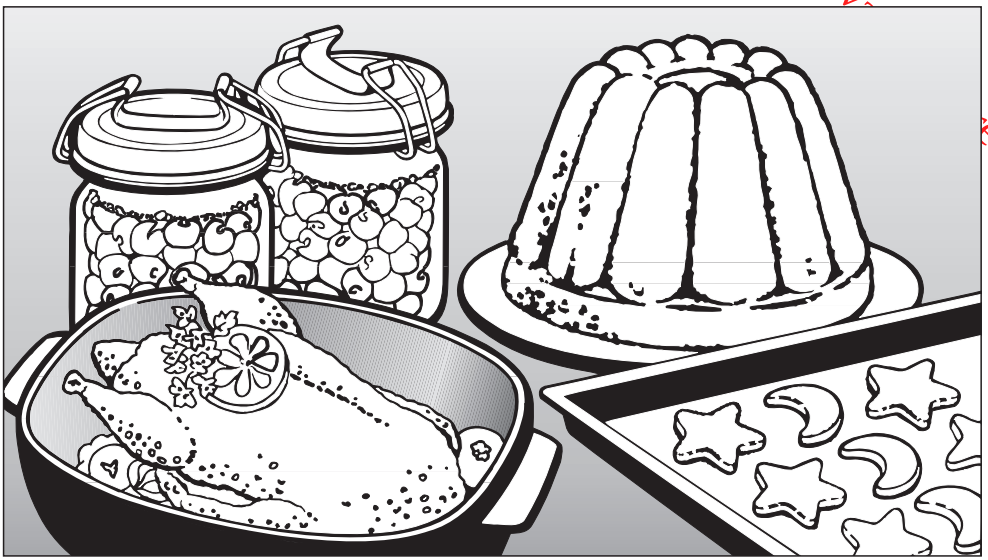
Downloaded from www.v

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Four
H 5140 BP, H 5240 BP

Avant d'installer et d'utiliser
l'appareil pour la première fois,
lisez **impérativement** ce mode d'emploi.
Vous éviterez ainsi de vous blesser ou
d'endommager l'appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 335 630

Downloaded from www.vandenborre.be

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Consignes de sécurité et mises en garde 6
Votre contribution à la protection de l'environnement 11
Description de l'appareil 12
H 5140 BP, H 5240 BP 12
Équipement 13
Commande du four 13
Dispositifs de sécurité 13
Blocage de la mise en marche 13
Arrêt de sécurité 13
Soufflerie de refroidissement 13
Porte avec aération 13
Verrouillage de la porte pour la pyrolyse 13
Fonction de nettoyage par pyrolyse 14
Surfaces en matériau PerfectClean 14
Dispositifs d'économie d'énergie 14
Affichage de l'heure 14
Accessoires 14
Tôle de cuisson, tôle universelle et grille avec butée de sécurité 15
Panneau de commande 16
Sélecteur de mode de fonctionnement 16
Sélecteur de température 17
Touches sensitives 17
Symboles apparaissant sur l'afficheur 18
Triangle ▲ sur l'afficheur 19
Modes de fonctionnement 20
Mise en service 22
Premier réglage de l'heure 22
Modification de l'heure 22
Premier nettoyage et première utilisation 23
Commande du four 24
Utilisation simple 24
Refroidissement 24
Température proposée 24
Modification de la température 25
Témoin de la température 25
Préchauffage 25
Mise en marche et arrêt automatique des programmes de cuisson 26

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Saisie d'une durée . . . 26
Saisie d'une durée et report de la fin . . . 27
Fin du programme de cuisson . . . 28
Vérification et modification des durées sélectionnées . . . 28
Suppression des heures saisies . . . 28
Minuterie (œufs) . . . 29
Réglages . . . 30
Modification du statut d'un réglage . . . 31
Sécurité enfant . . . 32
Conseils d'utilisation pour la cuisson . . . 33
Moule de cuisson . . . 33
Papier sulfurisé . . . 33
Tôle universelle . . . 33
Moule . . . 33
Conseils sur les indications des tableaux . . . 34
Température, temps de cuisson . . . 34
Niveau d'introduction . . . 34
Produits surgelés . . . 34
Tableaux pour la cuisson . . . 35
Chaleur tournante Plus . . . 35
Chaleur sole-voûte . . . 36
Cuisson intensive . . . 37
Instructions pour le rôtissage . . . 38
Conseils . . . 39
Brunissage . . . 39
Laisser reposer . . . 39
Rôtir de la volaille . . . 39
Rôtir de la viande surgelée . . . 39
Tableau pour le rôtissage . . . 40
Instructions pour le gril . . . 41
Préparer des aliments à griller . . . 43
Griller sur la grille . . . 43
Conseils . . . 43
Tableau de cuisson en mode Gril . . . 44
Décongeler . . . 45
Stérilisation . . . 46
Cuire des plats préparés . . . 47

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Données pour les instituts de contrôle 48
Plats testés selon la norme EN 60350 48
Classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 50304 48
Nettoyage et entretien 49
Façade de l'appareil 49
Accessoires 50
Plaque à pâtisserie, plaque universelle 50
Grille, grille d'introduction 50
Revêtement PerfectClean 51
Enceinte de cuisson 53
Pour nettoyer manuellement l'enceinte de cuisson 53
Nettoyage pyrolytique de l'enceinte de cuisson 54
Enlever la porte de l'appareil 57
Démonter la porte de l'appareil 58
Mise en place de la porte 61
Retrait des grilles d'introduction 62
Retrait de la résistance de la voûte/du gril 63
Anomalies et dysfonctionnements 64
Service après-vente 67
Accessoires en option 68
Branchement électrique 70
Croquis d'encastrement 71
Dimensions de l'appareil et de l'armoire 71
Dimensions détaillées de la façade de l'appareil 72
Encastrement du four 73

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce four répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de la machine. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Utilisez cet appareil uniquement pour votre usage personnel, en vue de cuire, rôtir, décongeler, cuisiner, faire bouillir, sécher et griller des produits alimentaires.
Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de la machine.

▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants sont autorisés à utiliser le four seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant que celui-ci fonctionne. L'appareil chauffe au niveau de la vitre de la porte, des orifices de la porte et du panneau de commande. La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Risque de brûlure !

▶ Pendant la pyrolyse, la façade chauffe davantage que lors de l'utilisation normale de l'appareil.
Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant la pyrolyse. Risque de brûlure !

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels autorisés par le fabricant.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

▶ Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.
Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

▶ Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaquette signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

▶ N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ N'ouvrez en aucun cas le bâti de l'appareil.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ La réparation de ce four pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter le four du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie:

– les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
– le fusible à vis de l'installation électrique est totalement dévissé ;
– La fiche de raccordement est débranchée.
  Pour déconnecter l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.

▶ Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction des exigences de sécurité.

▶ En cas de détérioration du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un technicien autorisé par le fabricant.

▶ L'encastrement et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, si vous garantissez les conditions requises pour que l'appareil puisse être utilisé en toute sécurité.

Utilisation conforme

Attention ! Risque de brûlure !
Dans le four, la température peut être très élevée !

▶ Pour introduire et retirer les plats chauds, employez des maniques. Faites particulièrement attention à la résistance de la voûte/du gril Risque de brûlure !

▶ Assurez une surveillance en cas d'utilisation avec de l'huile ou des graisses. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Il y a risque d'incendie !

▶ Respectez les durées indiquées lorsque vous utilisez les modes " Gril maxi ", " Petit gril " et " Turbo - gril ". Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments grillés et éventuellement y mettre feu. Risque dincendie.

▶ N'utilisez pas les modes " Gril maxi ", " Petit gril " et " Turbogril " pour cuire des pains ou sécher des fleurs ou des herbes. Il y a risque d'incendie !
Utilisez le mode " Chaleur tournante Plus " ou " Chaleur sole-voûte ".

Downloaded from www.vanuelaborre.be

▶ Pour la préparation de certains plats au four, vous pouvez employer des boissons alcoolisées.
L'alcool s'évapore sous l'effet de la température.
Attention : dans certaines circonstances, il se peut que les vapeurs d'alcool s'enflamment par contact avec les résistances. Il y a risque d'incendie !

▶ Recouvrez toujours les produits alimentaires que vous gardez dans le four. L'humidité des aliments peut entraîner une corrosion. Vous éviterez également que les aliments se dessèchent.

▶ N'arrêtez pas le four lorsque vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle. Laissez le mode de fonctionnement activé, et sélectionnez la température la moins élevée possible.
N'arrêtez en aucun cas l'appareil. Sinon, le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson augmente et
– peut créer de la corrosion ;
– peut endommager le panneau de commande, le plan de travail ou la colonne.

▶ Dans les modes de fonctionnement " Chaleur sole-voûte "/" Chaleur sole "/" Cuisson intensive " et " Chauffage rapide ", ne posez jamais de feuille d'aluminium sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.
Vous risqueriez de déchirer ou de faire éclater l'émail à cause de la condensation.
Ne placez pas non plus de poêles, de casseroles ou de tôles sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

Lorsque vous introduisez une tôle de cuisson d'une autre marque, veillez toujours à respecter une distance minimale de 6 cm entre le bord inférieur de la tôle et la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

▶ Ne versez jamais d'eau froide directement sur la plaque à pâtisserie, la plaque universelle ou l'enceinte de cuisson si les surfaces sont encre chaudes. La vapeur d'eau pourrait vous brûler. Les écarts de température peuvent endommager l'émail.

▶ Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et un temps de cuisson suffisamment long (> 10 min). En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.
En outre, il est important que la température soit répartie de manière uniforme dans les aliments. Tournez les aliments, ou mélangez-les.

▶ N'utilisez que la vaisselle en matière plastique adaptée aux fours.
Toutes les autres matières plastiques fondent à haute température, ce qui peut endommager le four.

Downloaded from www.vaidenborne.be

▶ Ne réchauffez pas de boîtes de conserve dans cet appareil. Il y a un risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

▶ Évitez de faire glisser des ustensiles de cuisine (casseroles, poêles, etc.) sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

▶ Ne vous appuyez jamais sur la porte de l'appareil, et n'y posez pas d'objet lourd. Veillez à ne rien bloquer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le four.
La porte peut supporter un poids de max. 15 kg.

▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil.

Accessoires

▶ Seuls les accessoires agréés par Miele peuvent être montés sur cet appareil. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

▶ Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson avant d'entamer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut aussi pour les grilles d'introduction et les accessoires en option.
La température très élevée atteinte lors de la pyrolyse peut endommager les accessoires.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Downloaded from www.vanenbdorre.be

Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

En réinsérant l'emballage dans le circuit, on réduit la consommation de matières premières et la prolifération des déchets. Ne le jetez donc pas avec vos déchets ordinaires mais portez-le plutôt au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

ou encore

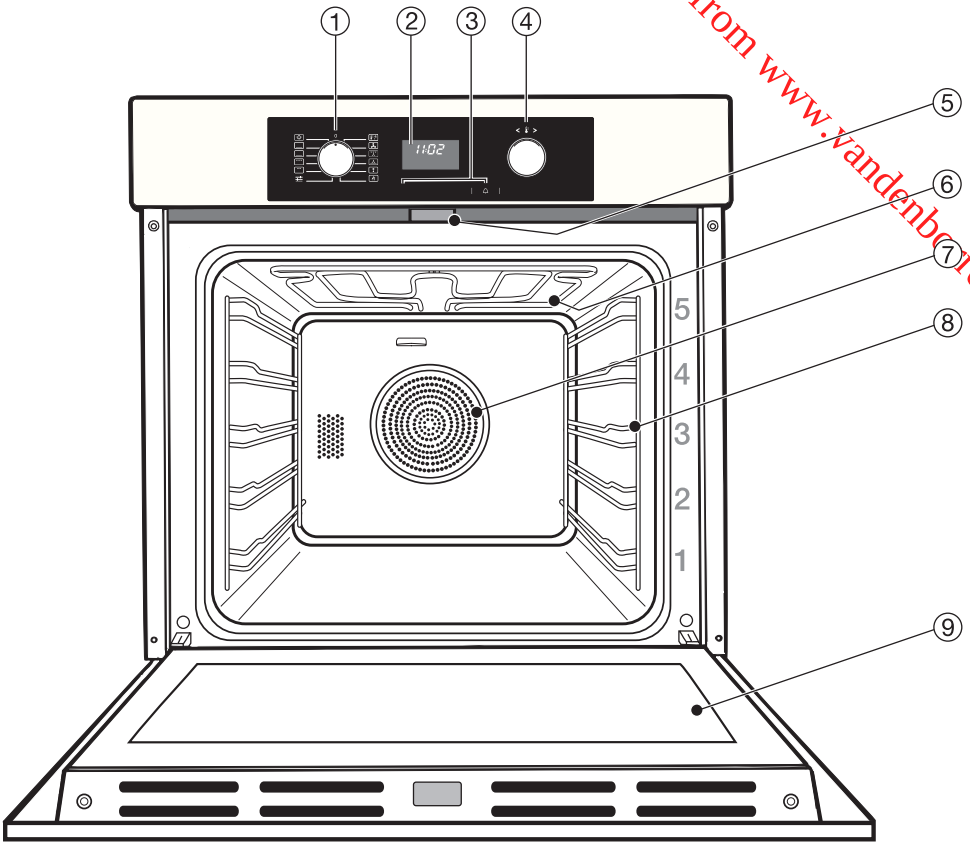
– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Downloaded from www.vandenboore.be

Description de l'appareil

H 5140 BP, H 5240 BP



① Sélecteur escamotable en position 0.
② Écran
③ Touches sensitives <, OK, >, 🔔
④ Sélecteur de température escamotable
⑤ Verrouillage de la porte pour la pyrolyse
⑥ Résistance de la voûte/du gril
⑦ Paroi arrière avec orifice d'aspiration pour la soufflerie
⑧ Grille d'introduction (5 niveaux)
⑨ Porte

Downloaded from www.vanenborre.be

Commande du four

La commande permet d'utiliser les différents modes fonctionnement (cuisson, rôtissage, gril), mais aussi :

– l'affichage de l'heure ;
– l'utilisation d'un minuteur ;
– la mise en marche et l'arrêt automatiques des programmes ;
– la sélection de réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Blocage de la mise en marche

La sécurité enfants protège le four d'une mise en marche intempestive (voir le chapitre correspondant).

Arrêt de sécurité

Cet arrêt est activé automatiquement lorsque l'appareil fonctionne pendant une durée anormalement longue.
Cette durée dépend du mode de fonctionnement sélectionné.
Une fois le délai écoulé, l'appareil s'arrête et le message " Erreur 55 " s'affiche.
Pour remettre l'appareil en état de marche, il suffit de l'éteindre et de le remettre en marche.

Soufflerie de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est activée à chaque cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

À la fin du programme, le système de refroidissement des vapeurs continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur la colonne.
Elle s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte de cuisson a atteint une certaine température.

Porte avec aération

La porte se compose d'un système ouvert équipé de vitres qui renvoient la chaleur.
En cours de fonctionnement, l'air froid entre dans l'appareil en passant à travers la porte, afin que la vitre extérieure reste toujours assez froide.

La porte est démontable.

Verrouillage de la porte pour la pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte de l'appareil est verrouillée dès le début du nettoyage par pyrolyse. Une fois la pyrolyse terminée, le verrouillage est désactivé lorsque la température dans l'enceinte de cuisson descend sous 280 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction de nettoyage par pyrolyse

Vous pouvez utiliser la fonction " Pyrolyse " pour nettoyer l'enceinte de cuisson de l'appareil.

Pendant la pyrolyse, l'appareil chauffe à plus de 400 °C. La température élevée élimine les salissures éventuelles, qui sont réduites en cendres.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Surfaces en matériau PerfectClean

Les surfaces des éléments suivants :
- grilles d'introduction ;
- plaque à pâtisserie ;
- tôle universelle et
- grille

sont revêtues du matériau PerfectClean.

Les propriétés antiadhésives de ce type de revêtement de surface évitent que les produits collent à la surface, et facilitent le nettoyage.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Dispositifs d'économie d'énergie

Affichage de l'heure

Vous pouvez désactiver l'affichage de l'heure afin d'économiser de l'énergie. Lorsque l'appareil est hors tension, l'afficheur s'assombrit et l'heure continue à s'égrener en arrière-plan (voir le chapitre " Réglages ").
L'heure est uniquement indiquée quand vous utilisez le four.

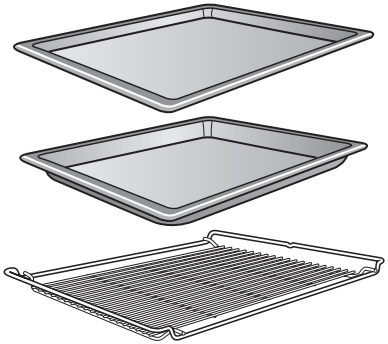
Accessoires

Vous trouverez ci-après la liste des accessoires fournis.

D'autres accessoires sont disponibles auprès de votre distributeur spécialisé ou du service après-vente Miele (voir chapitre " Accessoires en option ").

Downloaded from www.vandenborre.be

Tôle de cuisson, tôle universelle et grille avec butée de sécurité



La plaque à pâtisserie, la plaque universelle et la grille se glissent entre les tiges d'un niveau d'introduction des grilles d'introduction.

Les plaques et la grille sont dotées d'une butée de sécurité qui les empêche de glisser hors des rails lorsque vous les sortez partiellement du four. Pour sortir complètement les tôles ou la grille du four, vous devez les soulever légèrement.

Si vous placez une tôle sous la grille, insérez la tôle entre les tiges d'un niveau d'introduction, puis la grille directement au-dessus.

Downloade

Panneau de commande

doorre.be

Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de gauche vous permet de sélectionner le mode de fonctionnement. Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.
Il est amovible par pression en position 0.

- Chauffage rapide
- Chaleur tournante Plus
- Turbogril
- Cuisson intensive
- Décongeler
- Chaleur sole-voûte
- Chaleur sole
- Gril maxi
- Petit gril
- Pyrolyse : fonction de nettoyage
- Éclairage : Ce mode de fonctionnement permet d'éclairer séparément l'enceinte de cuisson, par exemple pour la nettoyer.
- Réglages : Dans cette position, vous pouvez modifier les réglages du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sélecteur de température

Le sélecteur de droite < > vous permet de régler la température.
Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.
Il est amovible par pression dans n'importe quelle position.

Touches sensitives

Sous l'afficheur sont placées des touches sensitives réagissant au contact du doigt.
Chaque effleurement est signalé par une émission sonore. Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver ce signal (voir chapitre " Réglages ").

	Utilisation
OK	– Pour consulter des fonctions sur l'afficheur. Le triangle ▲ s'affiche. – Pour confirmer des saisies.
>	– Pour déplacer le triangle ▲ vers la droite sur l'afficheur. – Pour augmenter la durée.
<	– Pour déplacer le triangle ▲ vers la gauche sur l'afficheur. – Pour diminuer la durée.
🔔	Pour régler une minuterie, par exemple pour cuire des œufs.

Downloaded from www.vandenborre.be

Symboles apparaissant sur l'afficheur

Selon la position du sélecteur de mode de fonctionnement et/ou l'actionnement d'une touche sensitive apparaissent :

Position du sélecteur	Symboles	Fonction/Signification
0		Heure
		Blocage de la mise en marche
Mode de fonctionnement (excepté éclairage)		Témoin de la température
		Température
		Heure
	et h	Durée
		Fin
	P et chiffre	Réglage
	S et chiffre	État du réglage
Au choix	▲ s'allume sous un symbole	La fonction s'affiche.
	▲ clignote sous un symbole	La fonction a été sélectionnée et peut être modifiée.
Au choix	et min.	Minuterie

Downloaded from www.vandenborre.be

Triangle ▲ sur l'afficheur

Si vous appuyez sur une touche sensitive et selon la position du sélecteur de mode de fonctionnement, les **symboles des fonctions** que vous pouvez sélectionner s'affichent.

Appuyez sur la touche sensitive < ou > pour déplacer le triangle ▲ sous le symbole de la fonction souhaitée.

Appelez ensuite la fonction en appuyant sur la touche sensitive OK.
Le **triangle** ▲ clignote pendant environ 5 secondes.

> Vous pouvez uniquement définir une fonction avec les touches sensitives < ou > tant que le triangle ▲ clignote.
> Si ce laps de temps s'est écoulé, vous devez à nouveau sélectionner la fonction souhaitée au moyen de la touche OK.

Chaque pression sur les touches sensitives < ou > modifie :

– la durée et la fin par minute,
– la minuterie, d'abord par intervalles de 5 secondes, puis par minute.

Maintenez les touches sensitives enfoncées plus longtemps pour accélérer le processus sur l'afficheur.

Modes de fonctionnement

Downloaded fro
w.vandenborre.be

Il existe plusieurs modes de fonctionnement disponibles pour la préparation de différentes recettes.

Modes de fonctionnement	Remarques
Chaleur sole-voûte	– Pour cuire ou rôtir des recettes traditionnelles. – Pour cuire les soufflés. – Si vous utilisez des livres de recettes plus anciens, réglez votre appareil sur 10° de moins que ce qu'indique la recette afin d'obtenir un résultat optimal. Le temps de cuisson reste inchangé.
Chaleur sole	– Sélectionnez cette fonction en fin de cuisson si vous souhaitez que le bas de l'aliment brunisse plus.
Gril maxi	– Pour griller de plus grandes quantités d'aliments plats (p.ex. steaks). – Pour dorer dans des grands moules.
Petit gril	– Pour griller de petites quantités d'aliments plats (p.ex. steaks). – Pour dorer dans des petits moules.

Downloaded fro
w.vandenborre.be

Modes de fonctionnement	Remarques
Chauffage rapide	– Pour préchauffer le four. Ensuite, vous pouvez sélectionner le mode de votre choix.
Chaleur tournante Plus	– Pour cuisson et rôtissage. – Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. – La température de cuisson est inférieure à celle du mode " Chaleur sole-voûte ", car la chaleur atteint directement les aliments grâce à la chaleur tournante.
Turbogril	– Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple des rôtis ou de la volaille. – La température de cuisson est inférieure à celle du mode " Gril maxi "/" Petit gril ", car la chaleur atteint directement les aliments grâce à la chaleur tournante.
Cuisson intensive	– Pour la cuisson de gâteau à garniture humide. – Ce mode de fonctionnement ne convient pas à la cuisson de gâteaux plats, ni pour les rôtis, car le fond du rôti serait trop sombre.
Décongeler	– Pour décongeler les surgelés.

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant de pouvoir mettre l'appareil en service, vous devez tout d'abord
– faire ressortir les éléments de commande en appuyant dessus s'ils sont encore enfoncés ;
– régler l'heure.

Premier réglage de l'heure

L'heure peut être réglée uniquement si le sélecteur de mode de fonctionnement se trouve sur " 0 ".

Sur l'afficheur

– le symbole ◴ s'allume (heure),
– " *12:00* " et le triangle ▲ situé sous le symbole ◴ clignotent.

- Réglez les heures en premier à l'aide de la touche sensitive < ou >.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

Le réglage des heures est confirmé, les minutes se mettent à clignoter.

- Réglez ensuite les minutes à l'aide de la touche sensitive < ou >.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

Les minutes sont confirmées.

L'heure est indiquée.

En cas de coupure de courant, l'appareil mémorise cette information pendant environ 24 heures. Une fois ce laps de temps écoulé, l'indication " *12:00* " s'affiche, comme lors de la première mise en service de l'appareil.
Lorsque le courant est rétabli, l'heure clignote et doit être confirmée à l'aide de la touche OK.

Modification de l'heure

- Appuyez deux fois sur la touche sensitive OK.
- Réglez les heures en premier à l'aide de la touche sensitive < ou >.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.
- Réglez ensuite les minutes à l'aide de la touche sensitive < ou >.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

Le réglage de l'heure a été modifié.

Downloaded from www.vanneboni.be

Premier nettoyage et première utilisation

Enlevez
– les éventuels autocollants.
– les éventuelles feuilles protectrices qui se trouvent sur la face avant de l'appareil.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Avant d'utiliser le four :

– retirez les **accessoires** de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les ;
– **faites fonctionner une fois l'appareil à vide** afin d'éliminer plus rapidement les odeurs désagréables qui peuvent se dégager lors de la première utilisation.

■ Avant de l'utiliser, nettoyez l'enceinte avec un chiffon humide pour éliminer les poussières et résidus d'emballage éventuels.

■ Faites sortir les sélecteurs de température et de mode de fonctionnement.

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement " Chaleur tournante Plus " à l'aide du sélecteur correspondant.

La température proposée de 160 °C s'affiche.

■ Réglez la plus haute température (250 °C) à l'aide du sélecteur de température.

Dès que la nouvelle donnée est confirmée, le four commence à chauffer.

■ Faites chauffer l'appareil à vide pendant au moins une heure.

Pendant ce temps, veillez à une bonne aération de la cuisine. Évitez de laisser se propager les odeurs vers d'autres pièces.

Vous pouvez également commander un arrêt automatique du processus de chauffage (voir chapitre " Commande du four - Saisie d'une durée ").

■ Après avoir arrêté l'appareil, attendez qu'il ait refroidi et qu'il soit revenu à la température ambiante.

■ Ensuite, nettoyez l'enceinte de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent, puis séchez-la avec un chiffon propre.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation simple

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité (p.ex. " Chaleur tournante Plus ").

Dans l'afficheur apparaissent :

– la température proposée " 160 " ;

– le témoin de la température ;

– le triangle ▲ sous le symbole .

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement s'enclenchent simultanément.

Vous pouvez suivre la montée en température. Un signal sonore retentit dès que la température sélectionnée est atteinte, si ce signal est activé (voir " Réglages - P 2 ".

- Après le programme de cuisson, tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 " et sortez le plat du four.

Refroidissement

À la fin du programme, la soufflerie de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur la colonne.

Il s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte de cuisson a atteint une certaine température.

Température proposée

Dès que vous sélectionnez un mode de fonctionnement, la **température proposée** correspondante s'affiche.

Mode de fonctionnement	Température proposée
Chaleur tournante Plus	160 °C
Cuisson intensive	170 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C
Chaleur sole	180 °C
Turbogril	200 °C
Gril maxi	240 °C
Petit gril	240 °C
Décongeler	Heure
Chauffage rapide	160 °C

Downloaded from www.vanlenbroire.be

Modification de la température

Si la température proposée ne correspond pas à celle de votre recette, vous pouvez la modifier par intervalles de 5 ° à l'aide du sélecteur de température.

Mode de fonctionnement	Plage de températures
Chaleur tournante Plus	30 - 250 °C
Cuisson intensive	50 - 250 °C
Chaleur sole-voûte	30 - 280 °C
Chaleur sole	100 - 280 °C
Turbogril	50 - 260 °C
Gril maxi	200 - 300 °C
Petit gril	200 - 300 °C
Décongeler	-
Chauffage rapide	30 - 250 °C

Témoin de la température

Le **témoin de la température** s'affiche à côté de la température. Il s'allume toujours dès que le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Quand la température sélectionnée est atteinte,
- le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête ;
- le témoin de la température s'éteint ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir " Réglages - P 2 ".

Toutefois, dès que l température baisse sous la valeur réglée, le chauffage se remet en marche et le témoin se rallume.

Préchauffage

Vous pouvez placer la plupart des plats dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide, afin d'utiliser la chaleur dès la phase de chauffage rapide.
Il n'y a que dans certains cas que vous devez absolument préchauffer le four.

En mode de fonctionnement **Chaleur tournante Plus** pour
- la cuisson de pain noir ;
- le rôtissage de rosbif ou de filet de bœuf.

En mode de fonctionnement **Chaleur sole-voûte** pour
- la cuisson des gâteaux ou des pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes) ;
- pour la cuisson des pâtes délicates (biscuit) ;
- la cuisson de pain noir ;
- le rôtissage de rosbif ou de filet de bœuf.

Pour certains produits (pizzas, pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux), il est préférable de désactiver le chauffage rapide pendant le préchauffage.
Sinon, les produits risquent de brunir trop rapidement sur le dessus.

Pour préchauffer :

- Sélectionnez le mode Chauffage rapide et la température.
- Lorsque le témoin de la température s'éteint pour la première fois, sélectionnez le mode de cuisson souhaité et enfournez les aliments.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mise en marche et arrêt automatique des programmes de cuisson

Vous pouvez également programmer un arrêt ou un démarrage et un arrêt automatiques des programmes de cuisson.

Pour ce faire, vous devez indiquer une durée ou une durée et une fin.

La durée maximale d'un programme de cuisson est de 12 heures.

La mise en marche/l'arrêt automatique des programmes est utile pour les rôtis. Eviter d'indiquer une durée trop longue. Sinon, la pâte risque de sécher, et la levure ne fera pas son effet correctement.

Saisie d'une durée

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez la température et le mode de cuisson.

Le chauffage, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement sont activés.

- Appuyez sur la touche sensitive > autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole (durée).

" *0:00* " apparaît dans l'afficheur.

- Appuyez sur la touche sensitive OK.
- Lorsque le triangle ▲ clignote, entrez l'heure à l'aide de la touche sensitive > sous le format heures:minutes.

Si vous n'appelez aucune autre fonction, l'appareil s'arrête une fois la durée écoulée.

Downloaded f… …denhorre.be

Saisie d'une durée et report de la fin

Pour arrêter automatiquement un programme, programmez à l'avance une durée et une heure de fin.

Exemple:
Il est 10h45 ;
un rôti d'une durée de cuisson de 90 minutes devrait être prêt à 13h30.

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez la température et le mode de cuisson.

Le chauffage, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement sont activés.

Indiquez d'abord la **durée**:

- Appuyez sur la touche sensitive > autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole (durée).

" *0:00* " apparaît dans l'afficheur.

- Appuyez sur la touche sensitive OK.

- Lorsque le triangle ▲ clignote, entrez la durée à l'aide de la touche sensitive > sous le format heures:minutes (1:30).

Ensuite, indiquez la **fin**:

- Appuyez sur la touche sensitive > autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole (fin).

L'afficheur indique l'heure, plus la durée (10:45 + 1:30 = 12:15).

Le chauffage, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement sont désactivés.

- Sélectionnez l'heure de fin avec la touche sensitive > (13:30).

L'afficheur indique l'heure de fin, tant que vous ne déplacez pas le triangle sous une autre fonction.

Dès que l'heure de début (13:30 - 1:30 = 12:00) est atteinte, l'éclairage, le chauffage et la soufflerie de refroidissement s'allument.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fin du programme de cuisson

Une fois écoulé le temps de cuisson prévu :

– le four s'arrête automatiquement de chauffer ;

– le ventilateur continue de fonctionner ;

– le symbole (fin) clignote ;

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir " Réglages - *P 2* ".

■ Tournez le sélecteur sur " 0 ".

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

■ Retirez les aliments de l'appareil.

Vérification et modification des durées sélectionnées

Vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier les heures saisies pour un programme de cuisson en appelant la fonction correspondante à l'aide de la touche sensitive < ou >.

Pour effectuer une modification, appuyez sur la touche sensitive OK. Le triangle ▲ clignote Modifiez les données à l'aide de la touche sensitive < ou >.

Suppression des heures saisies

■ Réglez la durée sur " *0:00* " ou tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 ".

En cas de panne de courant, toutes les données sont effacées.

Downloaded from www.vanuenborre.be

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller une activité indépendante du four, par exemple pour cuire des œufs.

La durée maximale de la minuterie est de 59 minutes et 55 secondes.

Quand vous paramétrez la durée d'un processus de cuisson, vous pouvez aussi introduire simultanément une valeur pour la minuterie, afin que l'appareil vous prévienne au bout d'un certain laps de temps. Cette fonction est utile pour vous rappeler d'effectuer une action déterminée à un certain moment de la cuisson (par exemple ajouter des épices, ou verser de l'eau).

Indication de la durée de la minuterie

■ Appuyez sur la touche sensitive 🔔.

" -0:00- " apparaît dans l'afficheur.

■ Vous pouvez régler la minuterie à l'aide de la touche sensitive > tant que le triangle ▲ clignote.

Si le triangle ▲ se trouve sous le symbole 🔔, vous pouvez suivre sur l'afficheur l'écoulement du temps programmé pour la minuterie.

Une fois la minuterie écoulée...

– Le symbole 🔔 clignote.

– Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir " Réglages ⚙ - P 3 ".

– Une fois la durée de la minuterie écoulée, le temps est décompté vers le haut.

■ Appuyez sur la touche sensitive OK.

Remise à zéro de la durée de la minuterie

■ Appelez la fonction 🔔 avec la touche sensitive OK.
Le triangle ▲ doit clignoter sous le symbole.

■ Au moyen de la touche sensitive <, réglez la minuterie sur " 0:00 ".

Réglages

Downloaded from

Votre appareil comporte des réglages d'usine.
Vous pouvez modifier ces réglages en changeant le statut " S " d'un réglage " P " (voir tableau).

Réglage	Statut (*réglage d'usine)	
P 1 **Affichage de l'heure**	S 0	L'affichage de l'heure est **désactivé**. Lorsque le sélecteur est en position " 0 ", l'afficheur semble éteint. L'heure continue à s'égrener en arrière-plan.
	S 1 *	L'affichage de l'heure est **activé**. L'heure s'écoule sur l'afficheur.
P 2 **Signal sonore Cuisson**	S 0	Quand un programme de cuisson ou une phase de chauffe se termine, **aucun signal sonore** ne retentit.
	S 1 * (court) S 2 (long)	Quand un programme de cuisson ou une phase de chauffe se termine, **un signal sonore** retentit. Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
P 3 **Signal sonore Minuterie**	S 0	Une fois la durée de la minuterie écoulée, **aucun signal sonore** ne retentit.
	S 1 * (court) S 2 (long)	Une fois la durée de la minuterie écoulée, **un signal sonore** retentit. Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
P 4 **Signal sonore des touches**	S 0	**Aucun signal sonore** ne retentit à l'effleurement des touches sensitives.
	S 1 *	**Un signal sonore** retentit à l'effleurement des touches sensitives.
P 5 **Intensité des signaux sonores**	S 0 * à S 30	Si vous avez sélectionné le statut S 2 des signaux sonores pour le temps de cuisson P 2 et la minuterie P 3, vous pouvez modifier l'intensité du signal sonore. Cela n'est pas possible pour les signaux sonores S 1 !
P 6 **Format de l'heure**	24 *	L'heure s'affiche au format **24 heures**.
	12	L'heure s'affiche au format **12 heures**.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modification du statut d'un réglage

- Sélectionnez Réglages.

P 1 apparaît sur l'afficheur.

- Appuyez de façon répétitive sur la touche < ou > jusqu'à ce que le chiffre souhaité s'affiche.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

Le statut actuel " *S* " du réglage s'affiche.

- Modifiez le statut à l'aide de la touche sensitive < ou >.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

Les modifications de statut sont enregistrées.

" *P* " suivi du chiffre du réglage s'affiche de nouveau.

Tant que vous ne réglez pas le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 ", vous pouvez modifier d'autres réglages.

Les modifications sont conservées même après une panne de courant.

Sécurité enfant

Downloaded from www.vandenborre.be

Les modèles B sont équipés d'une **sécurité enfants** 🔒.
Cette sécurité empêche toute mise en marche involontaire de l'appareil.

La sécurité enfants reste activée même après une panne de courant.

- Tournez le sélecteur sur " 0 ".

- Appuyez sur la touche sensitive > autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole 🔒.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

- Tant que le triangle ▲ clignote sous le symbole 🔒, vous pouvez activer la sécurité enfants à l'aide des touches sensitives < ou > en choisissant entre les réglages " *I* " et " *0* ".
  " *0* " = **Activée**
  " *I* " = **Désactivée**
- Confirmez le réglage avec la touche sensitive OK.

Si vous optez pour le réglage " *I* ", le four ne peut plus être mis en marche.

Le symbole 🔒 indique que la sécurité enfants est activée.

Downloaded from www.vanuenborre.be

Respectez les températures, niveaux et plages de temps indiqués dans le tableau de cuisson. Ils tiennent compte des formes des pâtisseries, de quantités de pâte et des habitudes de cuisson.

Les aliments préparés avec délicatesse sont meilleurs pour votre santé.

Vous devez laisser dorer les gâteaux, pizzas, frites et aliments similaires sans les laisser trop brunir.

Moule de cuisson

Tenez compte du matériau du moule lors de la sélection du mode de fonctionnement :

Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive

Vous pouvez utiliser n'importe quel matériau résistant à la chaleur.

Chaleur sole-voûte

Utilisez des moules mats et foncés en tôle noire, en émail foncé, en fer-blanc de couleur foncée et en aluminium mat, ainsi que des plats en verre thermorésistants ou des plats recouverts d'un revêtement.

Les moules en matériau clair et brillant ne garantissent pas un brunissage suffisant et uniforme ; les aliments risquent de ne pas cuire correctement.

Papier sulfurisé

En raison de ses propriétés antiadhésives (revêtement PerfectClean), **il est inutile de graisser ou de recouvrir de papier sulfurisé la plaque à pâtisserie et la plaque universelle**.
Il est facile de retirer les aliments une fois la cuisson terminée.

Le papier sulfurisé est nécessaire dans les cas suivants :

- **pour les bretzels et autres produits similaires**, car la solution de soude caustique utilisée pour la préparation de la pâte peut endommager la surface en matériau PerfectClean ;
- **pour les pâtes ayant fortement tendance à coller en raison de leur haute teneur en protéines**, comme les biscuits, les meringues ou les macarons.

Tôle universelle

Cuisez les **tartes aux fruits** et les **gâteaux qui ne requièrent pas de moule** sur la tôle universelle pour éviter de salir l'enceinte du four.

Moule

Placez les moules rectangulaires ou allongés en travers du four Ceci afin de garantir une répartition optimale de la chaleur dans le moule et un résultat de cuisson uniforme.

Downloaded from www.vanderborre.be

Conseils sur les indications des tableaux

Température, temps de cuisson

Vous obtiendrez des gâteaux et pâtisseries cuits et dorés à la perfection en procédant comment suit :

– Réglez le four sur la **température la plus basse** suivant les indications du tableau.
Ne réglez pas le four sur une température plus élevée qu'indiqué. Les températures plus élevées permettent d'accélérer la cuisson, mais ne permettent pas d'obtenir un degré de brunissage idéal et une cuisson uniforme des aliments.

– Vérifiez que l'aliment est cuit une fois que le **temps de cuisson le plus court** s'est écoulé.
Pour ce faire, enfoncez un cure-dent dans la pâte.
Si la pâte n'attache pas au cure-dent, l'aliment est cuit.

Niveau d'introduction

Les niveaux d'introduction sont numérotés à partir du bas.

	Tôles	Niveau d'introduction
	1	2
	2	1 et 3
	3	1, 3 et 5 *
	1	1 ou 2
	1	1 ou 2

* Ne mettez pas simultanément plus de deux plaques comprenant des pâtisseries, gâteaux ou pains humides.

Produits surgelés

Pour cuire des **pizzas, baguettes ou gâteaux surgelés**, réglez le four sur la plus basse des températures indiquées sur l'emballage. Cuisez ces aliments sur la grille avec du papier sulfurisé. Ces aliments peuvent s'incruster dans la plaque à pâtisserie ou universelle au point qu'il devient impossible de les retirer quand ils sont chauds. Chaque nouvelle utilisation aggrave la situation.

Par contre, pour d'autres produits surgelés, comme les **frites** et **croquettes** par exemple, vous pouvez les poser directement la plaque universelle. Pour garantir une cuisson optimale, posez les produits surgelés sur du papier cuisson et choisissez la température la plus basse parmi celles indiquées sur l'emballage. Tournez les aliments plusieurs fois.

Downloaded from www.vandenborre.be

Chaleur tournante Plus

Pâtisserie	Température en °C	Niveau d'introduction recommandé	Durée [1] en minutes.
Pâte à cake			
Sablés, selles de chevreuil	150 - 170	2	60 - 70
Kouglof	150 - 170	2	65 - 80
Gâteau marbré (plaque)	150 - 170	2	25 - 40
Gâteaux marbrés, gâteaux aux noix (moule)	150 - 170	2	60 - 80
Gâteaux aux fruits avec meringue ou coulis (tôle)	150 - 170	2	45 - 60
Gâteaux aux fruits (plaque)	150 - 170	2	35 - 55
Gâteaux aux fruits (moule)	150 - 170	2	55 - 65
Fond de tarte [3]	150 - 170	2	25 - 30
Biscuits [3] (galettes)	150 - 170	1, 3 [4]	20 - 25
Pâte à biscuit [3]			
Tarte (3 à 6 oeufs) [3]	160 - 180	2	25 - 35
Fond de tarte (2 oeufs) [3]	160 - 180	2	20 - 25
Rouleau [2]	160 - 180	2	20 - 25
Pâte			
Fond de tarte	150 - 170	2	20 - 25
Streuselkuchen allemand	150 - 170	2	45 - 55
Petits gâteaux [3] (galettes)	150 - 170	1, 3 [4]	15 - 25
Tarte au fromage blanc (quark)	150 - 170	2	70 - 90
Tourte aux pommes	150 - 170	2	50 - 70
Tarte aux abricots avec coulis	150 - 170	2	55 - 75
Wähe [2]	190 - 210	2	25 - 35
Pâte à lever / Pâte au fromage blanc et à l'huile			
Faire lever la pâte	30 - 50	Fond de l'enceinte de cuisson [5]	15 - 30
Gugelhupf	150 - 170	2	50 - 60
Streuselkuchen allemand	150 - 170	2	35 - 45
Gâteau aux fruits (plaque)	160 - 180	2	40 - 50
Pain blanc	160 - 180	2	40 - 50
Pain de seigle [2]	170 - 190	2	50 - 60
Pizza (tôle) [3]	170 - 190	2	35 - 45
Tarte à l'oignon	170 - 190	2	35 - 45
Chaussons aux pommes	150 - 170	1, 3 [4]	25 - 30
Pâte à choux [3], Choux	160 - 180	1, 3 [4]	30 - 40
Pâte feuilletée	170 - 190	1, 3 [4]	20 - 25
Gâteau protéiné, macarons	120 - 140	1, 3 [4]	25 - 50

1) Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée. Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.

2) Préchauffer l'enceinte de cuisson.

3) Ne réglez pas le four sur le mode " Chauffage rapide " pendant le préchauffage.

4) Retirez les plaques à d'autres moments si l'aliment est suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

5) Posez la grille sur le fond de l'enceinte de cuisson et placez le récipient sur la grille.

En règle générale, sélectionnez la température inférieure et vérifiez les aliments une fois celle-ci écoulée.

Tableaux pour la cuisson

Downloaded from www.vanbenthore.be

Chaleur sole-voûte

Pâtisserie	Température en °C	Niveau d'introduction recommandé	Durée [1] en minutes.
Pâte à cake			
Sablés, selles de chevreuil	150 - 170	2	60 - 70
Kouglof	170 - 190	2	65 - 80
Gâteaux marbrés (tôle) [1]	170 - 190	2	25 - 40
Gâteaux marbrés aux noix (moule)	150 - 170	2	60 - 80
Gâteaux aux fruits avec meringue ou coulis (plaque)	170 - 190	2	45 - 60
Gâteaux aux fruits (plaque)	170 - 190	2	35 - 50
Gâteaux aux fruits (moule)	160 - 180	2	55 - 65
Fond de tarte [2] [3]	170 - 190	2	20 - 25
Biscuits [2] [3] (galettes)	170 - 190	3	15 - 25
Pâte à biscuit [2] [3]			
Tarte (3 à 6 oeufs) [2] [3]	170 - 190	3	20 - 35
Fond de tarte (2 oeufs) [2] [3]	170 - 190	3	15 - 20
Rouleau [2] [3]	180 - 200	3	12 - 16
Pâte			
Fond de tarte	170 - 190	2	15 - 20
Streuselkuchen allemand	170 - 190	2	45 - 55
Petits gâteaux [3] (galettes)	160 - 180	3	15 - 25
Tarte au fromage blanc (quark)	170 - 190	2	70 - 90
Tourte aux pommes [2]	170 - 190	2	45 - 65
Tarte aux abricots avec coulis [2]	170 - 190	2	55 - 75
Wähe [2]	220 - 240	1	25 - 35
Pâte à lever / Pâte au fromage blanc et à l'huile			
Faire lever la pâte	30 - 50	Fond de l'enceinte de cuisson [4]	15 - 30
Gugelhupf	160 - 180	1	50 - 60
Streuselkuchen allemand	170 - 190	2 [5]	35 - 45
Gâteau aux fruits (plaque)	180 - 200	2 [5]	40 - 50
Pain blanc	160 - 180	1	50 - 60
Pain de seigle [2]	190 - 210	2	50 - 60
Pizza (plaque) [2] [3]	190 - 210	1	30 - 40
Gâteau aux oignons [2]	180 - 200	2	25 - 35
Chaussons aux pommes	160 - 180	2	25 - 30
Pâte à choux [2] [3], Choux	180 - 200	3	35 - 45
Pâte feuilletée [2]	190 - 210	2	15 - 25
Gâteau protéiné [2], macarons	120 - 140	2	25 - 50

1) Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée. Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.
2) Préchauffer l'enceinte de cuisson.
3) Ne réglez pas le four sur le mode " Chauffage rapide " pendant le préchauffage.
4) Posez la grille sur le fond de l'enceinte de cuisson et placez le récipient sur la grille.
5) Utilisez le 3e niveau d'introduction pour la pâte levée et la pâte à base de fromage blanc et d'huile.

En règle générale, sélectionnez la température inférieure et vérifiez les aliments une fois celle-ci écoulée.

Downloaded from www.vanea

Cuisson intensive

Convient spécialement aux

- gâteaux à garniture humide, comme les tartes aux prunes ou les quiches lorraines.
- Gâteaux avec coulis sans fond précuit, p.ex. gâteaux aux oeufs.

Pâtisserie	Température en °C	Niveau d'introduction recommandé	Durée [1] en minutes.
Pâte à cake			
Gâteau aux fruits avec meringue ou coulis (plaque)	150 - 170	2	30 - 35
Pâte			
Tarte au fromage blanc (quark)	150 - 170	2	65 - 75
Tourte aux pommes	150 - 170	2	50 - 60
Tarte aux abricots avec coulis	150 - 170	2	50 - 60
Wähe	190 - 210	1 ou 2	25 - 30
Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile			
Pizza (plaque) [2]	170 - 190	2	40 - 50
Tarte à l'oignon	170 - 190	2	25 - 35

1) Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée.
Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.

2) Ne réglez pas le four sur le mode " Chauffage rapide " pendant le préchauffage.

En règle générale, sélectionnez la température inférieure et vérifiez les aliments une fois celle-ci écoulée.

Instructions pour le rôtissage

Download from www.vandenborre.be

Recommandation	Remarques
Mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus	Vous pouvez également vous servir du mode " Chaleur sole-voûte ".
Plat Tous les plats résistants à la chaleur conviennent.	cocotte, plat à rôtir, plat en verre résistant, sachet à rôtir, plat en terre cuite (diable), plaque universelle, grille sur plaque universelle. Nous vous conseillons de rôtir dans un plat pour les raisons suivantes : – Vous pouvez utiliser le fond de rôti pour préparer une sauce. – L'enceinte se salit moins que lorsque vous rôtissez sur la grille.
Niveau d'introduction 2. Troisième niveau en partant du bas	
Préchauffage non nécessaire.	Le plat se pose sur la grille quand le four est froid. Exception : pour la préparation du rosbif ou du filet.
Température Voir tableau de rôtissage	– Ne réglez pas le four sur une température plus élevée qu'indiqué. La viande brunirait mais ne serait pas complètement cuite. – En mode Chaleur tournante Plus, des températures inférieures d'environ 20 °C par rapport à celles employées en mode Chaleur sole-voûte suffisent. – Pour les **rôtis de 3 kg minimum**, réglez le four sur 10 °C de moins que la température indiquée dans le tableau du rôtissage. La cuisson sera plus longue, mais la viande cuira de manière plus uniforme et ne sera pas recouverte d'une croûte trop épaisse. – Pour **rôtir sur la grille**, réglez le four à une température de 20 °C inférieure à celle utilisée pour rôtir dans un plat.

Download from www.vandenborre.be

Recommandation	Remarques
Temps de cuisson Voir tableau de rôtissage	Indication du temps de cuisson : Multiplier la hauteur du rôti par la durée par cm : – Bœuf/gibier : 15 - 18 min./cm – Porc/veau/agneau : 12 - 15 min./cm – Rosbif/filet : 8 - 10 min./cm

Conseils

Brunissage

Les aliments se mettent à brunir à la fin du temps de cuisson. Pour que la viande brunisse davantage, enlevez le couvercle du plat à mi-opération.

Laisser reposer

Une fois la cuisson terminée, retirez le rôti du four, emballez-le dans une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant environ 10 minutes. Ainsi, le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le couperez.

Rôtir de la volaille

Pour que la peau de la volaille devienne croustillante, badigeonnez-la d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtir de la viande surgelée

Vous pouvez rôtir la viande surgelée sans la décongeler si son poids est inférieur à environ 1,5 kg.
Le temps de cuisson est prolongé de 20 minutes environ par kilo en plus.

Tableau pour le rôtissage

Downloaded from www.v

Plats	Niveau d'introduction recommandé	Chaleur tournante Plus		Chaleur sole-voûte [1]	
		Température en °C [2]	Durée en minutes [3]	Température en °C [2]	Durée en minutes [3]
Rôtis de boeuf, env. 1 kg	2	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Filet de bœuf ou rosbif, env. 1 kg [4]	2	190 - 210	45 - 55	200 - 220	45 - 55
Rôtis de gibier, env. 1 kg	2	180 - 200	90 - 120	190 - 210	90 - 120
Rôtis de porc ou autre viande de porc, env. 1 kg	2	170 - 190	100 - 120	200 - 220	100 - 120
Rôtis de porc avec couenne, env. 2 kg	2	150 - 170	160 - 180	180 - 200	120 - 150
Côtes fumées, env. 1 kg	2	170 - 190	60 - 70	200 - 220	60 - 70
Pain de viande, env. 1 kg	2	160 - 180	70 - 80	190 - 210	70 - 80
Rôtis de veau, env. 1,5 kg	2	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Jarret d'agneau, env. 1,5 kg	2	170 - 190	90 - 120	200 - 220	90 - 120
Dos d'agneau, env. 1,5 kg [4]	2	170 - 190	50 - 60	190 - 210	50 - 60
Volailles, 0,8 - 1 kg	2	170 - 190	60 - 70	190 - 210	60 - 70
Volailles, env. 2 kg	2	170 - 190	90 - 110	190 - 210	90 - 110
Volailles farcies, env. 2 kg	2	170 - 190	110 - 130	190 - 210	110 - 130
Volailles, env. 4 kg	2	160 - 180	150 - 180	180 - 200	150 - 180
Poisson (morceaux), env. 1,5 kg	2	160 - 180	35 - 55	190 - 210	35 - 55

1) Pour rôtir, nous recommandons le mode "Chaleur tournante Plus ".
Mais vous pouvez également vous servir du mode "Chaleur sole-voûte ".

2) Températures pour le rôtissage dans un plat à rôtir fermé.
Si le rôti est sur la grille, réduisez la température de 20°.

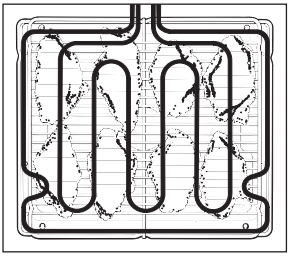
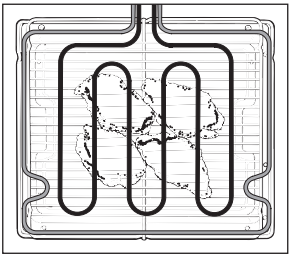
3) Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée.

4) Préchauffer l'enceinte de cuisson.

En règle générale, sélectionnez la température moyenne et vérifiez les aliments une fois la durée inférieure écoulée.

Downloaded from www.vand

⚠ Fermez toujours la porte de l'appareil lorsque vous utilisez le gril. Lorsque la porte est ouverte, les vapeurs chaudes ne sont plus automatiquement acheminées vers la soufflerie pour être refroidies. Le panneau de commande chauffe. Risque de brûlure !

Modes de fonctionnement	Remarques
Gril maxi:	Pour griller de grandes quantités d'aliments plats et dorer dans de grands moules. Toute la résistance est portée à incandescence. 
Petit gril	Pour griller de petites quantités d'aliments fins et dorer dans de petits moules. Seule la zone intérieure de la résistance est portée à incandescence. 
Turbogril:	Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple des rôtis ou de la volaille.

Instructions pour le gril

Download from www.vandenborre.be

Recommandation	Remarques
Plat	Grille sur plaque universelle N'utilisez pas la plaque à pâtisserie !
Niveau d'introduction à partir du bas Voir tableau du gril	Aliments à griller fins au niveau 4 ou 5 Aliments d'un diamètre plus important au niveau 3 ou 4
Préchauffage recommandé	Préchauffez la résistance du gril pendant environ cinq minutes avec la porte fermée.
Température Voir tableau du gril	– Aliment plat (p. ex. côtelette, bifteck) : 275 °C – Aliments plus épais (p.ex. volailles, rôtis) : 240 °C – Ne réglez pas le four sur une température plus élevée qu'indiqué. La viande brunirait mais ne serait pas complètement cuite.
Temps de cuisson Voir tableau du gril	– Tranches de viande et de poisson plates : environ 6 à 8 minutes par face Les morceaux plus gros nécessitent un peu plus de temps par face. – Rôti : environ 10 minutes par cm de diamètre – Tournez l'aliment à la moitié du temps de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

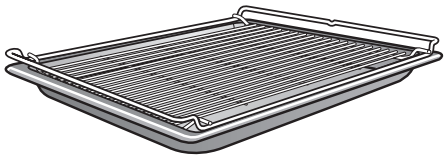
Préparer des aliments à griller

Passez la viande sous l'eau courante froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande, sinon elles perdraient tout leur jus.

Vous pouvez enduire les viandes maigres d'huile. Les autres types de graisse noircissent trop vite et dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats et les tranches de poisson, salez-les et arrosez-les de quelques gouttes de citron.

Griller sur la grille



- Posez la grille sur la tôle universelle.
- Posez l'aliment à griller.
- Sélectionnez la température et le mode de cuisson.
- Préchauffez la résistance du gril pendant environ cinq minutes avec la porte fermée.
- Enfournez l'aliment et fermez la porte de l'appareil.
- Tournez l'aliment à la moitié du temps de cuisson.

Conseils

Veillez à ce que les tranches soient d'une épaisseur égale pour que les temps de cuisson ne diffèrent pas trop.

Si la surface des gros morceaux de viande a déjà fortement bruni mais que le centre n'est pas encore cuit, vous pouvez continuer la cuisson à une température plus basse ou à un niveau d'introduction inférieur.

Pour vérifier le degré de cuisson, appuyez sur la viande avec une fourchette :

– Si elle est très élastique, l'intérieur est encore rouge (" saignant ").
– Si elle cède peu sous la pression, l'intérieur est rose (" à point ").
– Si elle ne cède pas, l'intérieur est complètement cuit (" bien cuit ").

Tableau de cuisson en mode Gril

Préchauffez la résistance du gril pendant environ cinq minutes avec la porte fermée.

Plats grillés	Niveau d'introduction recommandé	Gril maxi / Petit gril		Turbogril	
		Température en °C	Temps de cuisson total en minutes 1)	Température en °C	Temps de cuisson total en minutes 1)
Aliment fin					
Bifteck de bœuf	4	275	10 - 16	220	20 - 25
Brochette	4	240	25 - 30	220	16 - 20
Brochette de volaille	4	240	20 - 25	200	23 - 27
Escalope	4 ou 5 2)	275	12 - 18	220	23 - 27
Foie	4 ou 5 2)	275	8 - 12	220	12 - 15
Fricadelles	4 ou 5 2)	275	14 - 20	220	18 - 22
Saucisse	4 ou 5 2)	275	10 - 15	220	9 - 13
Filet de poisson	4 ou 5 2)	275	12 - 16	220	13 - 18
Truite	4 ou 5 2)	275	16 - 20	220	20 - 25
Toast	4 ou 5 2)	275	2 - 4	220	3 - 6
Croque Hawaï	4 ou 5 2)	275	7 - 9	220	5 - 8
Éplucher	4	275	6 - 8	220	8 - 10
Pêches	4	275	6 - 8	220	15 - 20
Aliments plus épais					
Poulet (env. 1 kg)	3	240	50 - 60	190	60 - 65
Epaules roulées, Ø 7 cm, (env. 1 kg)	2	240	75 - 85	200	100 - 110
Jambonneau (env. 1 kg)	2	240	100 - 120	200	95 - 100
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	2	-	-	250	25 - 35

1) Retournez les aliments à mi-cuisson.

2) Sélectionnez le niveau d'introduction en fonction de l'épaisseur de l'aliment.

Downloaded from www

Downloaded from www.vandenborre.be

En mode " Décongeler ", l'air dans l'enceinte de cuisson tourne pour décongeler en douceur les aliments à température ambiante.

Attention :

– Faites décongeler les aliments sans emballage sur la tôle universelle ou dans un récipient approprié ;

– Pour décongeler de la volaille, utilisez la grille et la plaque universelle. Ainsi, l'aliment ne repose pas dans le liquide produit par la décongélation.

⚠ Lorsque vous décongelez de la volaille, faites particulièrement attention à l'hygiène. N'utilisez en aucun cas le liquide de décongélation. Risque de salmonellose !

– La viande, la volaille et le poisson n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit. La surface doit être assez tendre pour retenir les épices.

Durée de décongélation partielle et complète

Les durées dépendent du type d'aliment et du poids :

Poulet, 800 g . . . . . 90 - 120 min.

Viande, 500 g . . . . . 60 - 90 min.

Viande, 1000 g . . . . . 90 -120 min.

Saucisses, 500 g . . . . . 30 - 50 min.

Poisson, 1000 g . . . . . 60 - 90 min.

Fraises, 300 g . . . . . 30 - 40 min.

Gâteaux au beurre, 500 g . 20 - 30 min.

Pain, 500 g . . . . . 30 - 40 min.

Stérilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour stériliser, nous recommandons le mode " Chaleur tournante Plus ".

Récipients à stériliser

– Bocaux de stérilisation

– Bocaux munis de couvercle à visser. Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés.

N'utilisez en aucun cas des boîtes !

6 bocaux [1] (contenu de 1 l)	**Température**	**Durée à partir du début de l'ébullition** [2)3)] **en minutes**	**Chaleur résiduelle Durée en minutes**
Fruits et cornichons	150 - 170 °C jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme. Sélectionnez ensuite " Éclairage ".	aucun	25 - 30
Asperges, carottes	150 - 170 °C jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme. Ensuite, continuez à une température de 100 °C.	60 - 90	25 - 30
Pois, haricots		90 - 120	25 - 30

1) Placez la tôle universelle au 1er niveau d'introduction en partant du bas et posez-y les bocaux.
2) Ébullition = apparition régulière de bulles.
3) Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Une fois les aliments stérilisés

Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson et laissez-les reposer pendant 24 heures recouverts d'un tissu dans un endroit à l'abri des courants d'air. Vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sélectionnez de préférence le mode de fonctionnement " Chaleur tournante Plus ".

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson.
- Dès que le témoin de contrôle de température s'éteint, placez le plat dans le four préchauffé.

Cuisez le gâteau ou la pizza surgelée sur la grille, avec du papier sulfurisé. Ces aliments peuvent s'incruster dans la plaque à pâtisserie ou universelle au point qu'il devient impossible de les retirer quand ils sont chauds. Chaque nouvelle utilisation aggrave la situation.
Par contre, pour d'autres produits surgelés (frites, croquettes, etc.), vous pouvez les cuire directement sur la plaque à pâtisserie ou universelle.

Exemples de plats préparés

Plats	Température en °C *	Niveau d'introduction à partir du bas *	Durée en minutes *	Remarque
Gratin de pommes de terre, de pâtes ou de légumes	250	2	20 - 25	Plat dans un moule
Lasagnes, cannellonis	190	2	35 - 40	Emballage ouvert
Baguette garnie, panino	200	2	12 - 15	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Pizza, précuite	200	2	12 - 20	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Mini pizza précuite	220	2	8 - 10	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Galettes de pommes de terre, croquettes	220	2	12 - 20	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Bretzel	220	2	12 - 15	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson

* Pour la température, le temps de cuisson et le niveau d'introduction à utiliser, reportez-vous aux indications du fabricant que vous trouverez sur l'emballage.

Downloaded f

Données pour les instituts de contrôle

Plats testés selon la norme EN 60350

Aliments	Tôle de cuisson, moule	Mode de fonctionnement	Niveau d'introduction à partir du bas	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Préchauffer l'appareil
Sablés (8.4.1)	Une plaque de cuisson	Chaleur tournante Plus	2	140 [2]	30-50	non
	2 plaques à pâtisserie [1]	Chaleur tournante Plus	1, 3	140 [2]	30-50	non
	Une plaque de cuisson	Chaleur sole-voûte	2	160 [2]	15-33	oui
Petits cakes (8.4.2)	Une plaque de cuisson	Chaleur tournante Plus	2	160 [2]	30-40	non
	2 plaques à pâtisserie	Chaleur tournante Plus	1, 3	160 [2]	30-40	non
	Une plaque à pâtisserie	Chaleur sole-voûte	3	160 [2]	25-35	oui
Génoise (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur tournante Plus	2	170 [2]	30-40	non
	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur sole-voûte	3	180 [2]	20-30	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur tournante Plus	2	170 [2]	80-105	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur sole-voûte	2	180 [2]	75-90	non
Dorer des toasts (9.1)	Grille	Gril maxi	3	275	5-8	non
Griller des biftecks (9.2)	Grille sur plaque universelle	Gril maxi	4	275	1. Page : 10-15 2. Page : 5-10	oui, 5 minutes

1) Retirez les plaques à d'autres moments si l'aliment est suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

2) Ne réglez pas le four sur le mode " Chauffage rapide " pendant le préchauffage.

Classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 50304

La classe d'efficacité énergétique **A** a été établie pour les appareils conformément à la norme EN 50304.
Ces données s'appliquent au mode de fonctionnement " Chaleur tournante Plus ".

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Façade de l'appareil

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur la façade de la machine.
Si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon propre, du produit de vaisselle et de l'eau chaude ou un chiffon en microfibre propre et humide. Vous séchez ensuite la façade avec un tissu doux.

Toutes les surfaces sont vulnérables aux griffures. Les griffures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.
Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Évitez les endommagements des surfaces ! Pour le nettoyage, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore
- de détergents détartrants,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour acier inoxydable (inox),
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle,
- de sprays nettoyants pour four
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ou
- de grattoirs métalliques.

Downloaded from www.vandenborre.be

Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson avant d'entamer le nettoyage par pyrolyse. Ces consignes s'appliquent également aux grilles d'introduction.
La température très élevée atteinte lors de la pyrolyse peut endommager les accessoires.

Accessoires

Plaque à pâtisserie, plaque universelle

Les surfaces émaillées sont recouvertes d'un revêtement **PerfectClean**.

Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " Revêtement PerfectClean ".

Grille, grille d'introduction

Les surfaces chromées sont recouvertes d'un **revêtement PerfectClean**.

Pour le nettoyage et l'entretien de ces pièces, suivez les instructions figurant au chapitre " Revêtement PerfectClean ".

Downloaded from www.vandenborre.be

Revêtement PerfectClean

Les **surfaces en émail** des éléments suivants :
– plaque à pâtisserie ;
– plaque universelle ;
sont protégées par un revêtement **PerfectClean**.

Grâce au revêtement PerfectClean, les surfaces sont totalement **antiadhésives** et très **faciles à nettoyer** par rapport à l'émail utilisé jusqu'à présent dans les fours.

Les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent encore plus aisément après la cuisson.

Afin de tirer parti des avantages des propriétés antiadhésives et de la facilité d'entretien pendant de longues années, veuillez suivre les **conseils d'entretien** suivants.

Les surfaces en matériau PerfectClean s'entretiennent comme le verre.
Vous pouvez découper vos aliments sur les surfaces PerfectClean comme vous en avez l'habitude sur les tôles de cuisson émaillées classiques.

Avant de nettoyer l'enceinte de cuisson, laissez-la refroidir. Risque de brûlure !

En cas de **salissures normales**, nettoyez les surfaces PerfectClean de préférence avec une éponge spéciale pour vaisselle, de l'eau chaude et du produit vaisselle.
Utilisez la surface grattante de l'éponge si nécessaire.
Pour vous faciliter la tâche, laissez tremper les résidus dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pendant quelques minutes.

Ensuite, rincez bien les pièces à l'eau claire. L'eau doit légèrement perler sur la surface. Les résidus de détergent diminuent l'effet antiadhésif.

En cas de **salissures tenaces**, le nettoyage demande un peu plus d'effort.

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du spray nettoyant pour four et laissez agir environ 10 minutes.
Lorsque le spray a fini d'agir, utilisez éventuellement le côté grattoir d'une éponge.
Répétez ces opérations si nécessaire.
Après avoir pulvérisé le spray, terminez le nettoyage des surfaces en les rinçant à l'eau claire, puis séchez.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour éliminer les **résidus tenaces**, vous pouvez également utiliser un grattoir ou une spirale à récurer en inox (Spontex Spirenett par exemple).

Les conseils ci-dessus vous permettront de bien nettoyer les surfaces PerfectClean sans les abîmer.

Pour garantir une **utilisation optimale**, il est important de nettoyer ces surfaces après chaque utilisation afin qu'elles gardent leurs propriétés antiadhésives.
Ces propriétés se détériorent lorsque les surfaces PerfectClean restent couvertes de résidus d'une utilisation antérieure.
Les surfaces seront plus difficiles à nettoyer si vous les utilisez plusieurs fois sans les laver.

Pour ne pas abîmer le revêtement PerfectClean, évitez :

– les détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer, ou encore les pierres de nettoyage ;

– les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;

– la laine d'acier ;

– les éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;

– les sprays nettoyage pour four sur les surfaces PerfectClean dont la température est trop élevée ou si la durée d'action est longue ;

– de les nettoyer au lave-vaisselle.

Même si les surfaces PerfectClean devaient être endommagées par une utilisation inappropriée, l'effet antiadhésif et la facilité d'entretien sont conservés au moins aussi bien que sur un bon émail classique.

En outre, il faut savoir que :

– Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsque le four est encore un peu chaud.

– Un jus de fruit ayant débordé peut laisser des traces colorées. De même, la cuisson de viande sur la tôle universelle peut laisser des taches mates. Ces traces n'entravent nullement les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'éliminer à tout prix ces traces.
Utilisez uniquement les produits cités.

Downloaded from www.vandenborre.be

Enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson est dotée d'un revêtement foncé en **émail pyrolytique**.

L'émail catalytique est un émail particulièrement dur, doté d'une surface extrêmement lisse et présentant d'excellentes propriétés antiadhésives.

Pour nettoyer manuellement l'enceinte de cuisson

Avant de procéder au nettoyage à la main, laissez le four refroidir.
Risque de brûlure !

Nettoyez l'enceinte et la face intérieure de la porte si possible après chaque utilisation. Les salissures s'incrustent de plus en plus lors de chaque cuisson et deviennent plus difficiles à enlever. Dans certaines circonstances, des salissures très importantes peuvent même endommager l'appareil.

Sur le pourtour de l'enceinte de cuisson se trouve une couche de soie de verre servant de joint pour la porte de l'appareil.
Dans la mesure du possible, évitez de nettoyer ce matériau, qui est très fragile. Vous pourriez l'abîmer simplement en le frottant.

La plupart des salissures peuvent être facilement enlevées à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle.

Pour nettoyer les surfaces en émail, n'utilisez pas de brosses, d'éponges ou de boules à récurer* trop dures, ni de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager l'émail.

En cas d'utilisation de sprays nettoyants pour four, suivez les instructions du fabricant.

* Par contre, vous pouvez utiliser des spirales à récurer en acier inoxydable, par exemple la spirale Spirenett, de Spontex.

Pour faciliter le nettoyage manuel, vous pouvez :

- enlever la porte de l'appareil ;
- démonter la porte de l'appareil ;
- enlever les grilles d'introduction ;
- abaisser la résistance de la voûte / du gril.

Pour de plus amples informations à ce sujet, reportez-vous aux chapitres correspondants dans les pages suivantes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage pyrolytique de l'enceinte de cuisson

Avant de commencer la pyrolyse, suivez les instructions ci-dessous :

Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant d'entamer la pyrolyse.

Sur le pourtour de l'enceinte de cuisson se trouve une couche de soie de verre servant de joint pour la porte de l'appareil.
Dans la mesure du possible, évitez de nettoyer ce matériau, qui est très fragile. Vous pourriez l'abîmer simplement en le frottant.

Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson avant d'entamer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut aussi pour les grilles d'introduction et les accessoires en option.
La température très élevée atteinte lors de la pyrolyse peut endommager les accessoires.

Pendant la pyrolyse, la façade chauffe davantage que lors de l'utilisation normale de l'appareil.
Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant la pyrolyse.
Risque de brûlure !

Pendant la pyrolyse, l'appareil chauffe à plus de 400 °C. La température élevée élimine les salissures éventuelles, qui sont réduites en cendres.

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement dès le début de la pyrolyse.

En fonction u degré de salissure de l'appareil, vous pouvez sélectionner trois fonctions de nettoyage d'une durée définie :

– *PY 1* (durée env. 2 heures)
– *PY 2* (durée env. 2 heures 15 minutes)
– *PY 3* (durée env. 2 heures 30 minutes)

La porte est déverrouillée une fois ce délai écoulé.

Vous pouvez également différer le début de la pyrolyse, p.ex. pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

Downloaded from www.vandenborre.be

Lancement de la pyrolyse

- Retirez les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement " Pyrolyse ".

PY 1 apparaît dans l'afficheur. Le chiffre clignote.

- Au moyen de la touche sensitive < ou >, vous pouvez choisir entre les réglages *PY 1*, *2* ou *3*.
- Lancez la pyrolyse souhaitée à l'aide de la touche sensitive OK.

La porte se verrouille et le chauffage commence.

Si vous sélectionnez le symbole , vous pouvez suivre le déroulement de la pyrolyse sur l'afficheur.

Au cours des cinq premières minutes suivant le démarrage, vous pouvez **différer la fin de la pyrolyse**, par exemple pour bénéficier de tarifs de nuit plus avantageux. Pour ce faire :

- Sélectionnez le symbole et déplacez l'heure de fin au moyen de la touche >.

Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez encore la possibilité de modifier l'heure de fin introduite.

Une fois écoulé le temps prévu pour la pyrolyse :

– " *PYE* " s'affiche ;

– le symbole clignote ;

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (cf. " Modification des réglages ").

- Tournez le sélecteur sur " 0 ".

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Si vous n'avez pas utilisé le sélecteur du mode de cuisson, un signal sonore retentit toutes les cinq minutes (si ce signal est activé) pour indiquer que le programme est terminé. Ce **programme de rappel** dure jusqu'à 30 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Une fois terminée la pyrolyse, il est aisé de retirer les résidus (par exemple les cendres) qui se sont accumulés, leur quantité dépendant de l'état de saleté de l'appareil.

Attendez que le four soit refroidi avant d'enlever ces résidus. Risque de brûlure !

Dans la mesure du possible, évitez de nettoyer les joints en soie de verre, car ce matériau est très fragile. Vous pourriez l'abîmer simplement en le frottant.

Vous pouvez enlever la plupart des résidus en vous servant d'un simple chiffon humide.
En fonction de l'état de saleté de l'appareil, il se peut qu'une couche visible se constitue sur la porte du four et sur le listel situé sous l'enceinte de cuisson. Pour l'enlever, vous pouvez employer une éponge à récurer ou une spirale en acier inoxydable (par exemple la spirale Spirenett de Spontex) et du produit vaisselle ou du Stahlfix par exemple.

Pour ôter les résidus accumulés sur la vitre intérieure de la porte, vous pouvez aussi employer un grattoir.

Un jus de fruit ayant débordé peut laisser des traces colorées. Ces traces n'entravent nullement les propriétés de l'émail. N'essayez pas d'éliminer à tout prix ces traces.

La **pyrolyse** est **interrompue** dans les cas suivants :

– si le sélecteur est sur "0" ;

– si vous avez sélectionné un autre mode de fonctionnement pendant la pyrolyse.
" PY " et 🔒 s'affichent.

– En cas de panne de courant.
" PY " et 🔒 s'affichent.

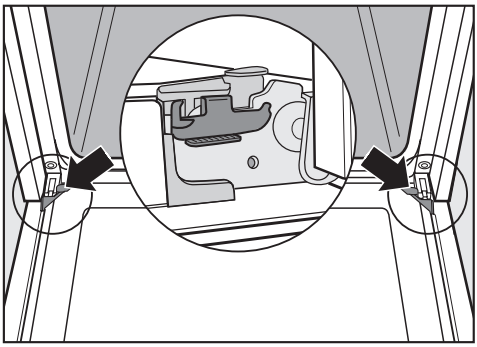
Dans ces deux derniers cas, mettez le sélecteur sur "0".

Dès que la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson sera descendue en dessous de 280 °C, le verrouillage sera désactivé après quelques instants, et vous pourrez alors ouvrir la porte normalement.
Si vous le souhaitez, vous pouvez alors relancer la pyrolyse.

Downloaded from www.vandenborre.be

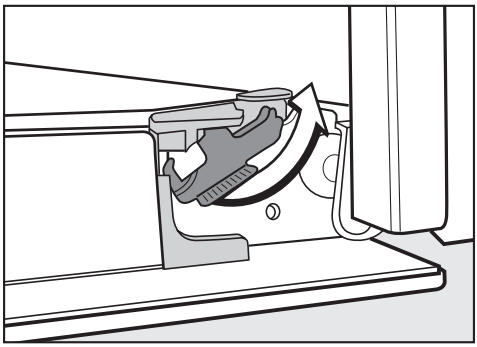
Enlever la porte de l'appareil

La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports.



Commencez par débloquer les dispositifs de blocage sur les deux charnières avant de démonter la porte.

- Ouvrez complètement la porte.



- Débloquez les dispositifs de blocage des deux charnières en les tournant. Pour ce faire, faites les pivoter obliquement jusqu'à la butée.
- Fermez la porte jusqu'à la butée.

Ne retirez en aucun cas la porte des supports en position horizontale. Ces derniers se rabattraient et endommageraient l'appareil. Vous risqueriez de vous blesser !

- Saisissez la porte latéralement et retirez-la des supports par le haut.

Ne tirez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait céder et les vitres se casser.

Veillez à ne pas incliner la porte en la retirant.

Downloaded from www.vandenborre.be

Démonter la porte de l'appareil

La porte de l'appareil est composée de quatre couches et est pourvue d'orifices en haut et en bas.

En cours de fonctionnement, l'air froid entre dans l'appareil en passant à travers la porte, afin que la vitre extérieure reste toujours assez froide.

Si des salissures se sont néanmoins formées entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte et nettoyer la face intérieure des vitres.

Pour nettoyer les surfaces en verre, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des brosses ou des éponges à récurer, ni des grattoirs métalliques. Ils rayent la surface. Les griffures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

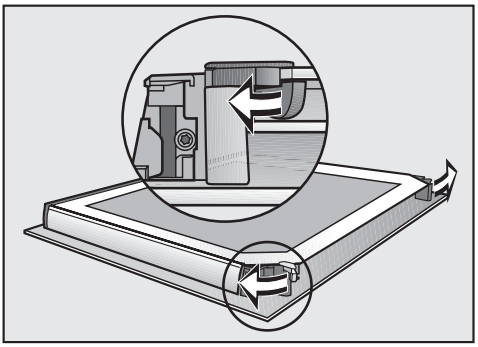
N'utilisez pas non plus de spray pour four. Vous abîmeriez la surface des profils en aluminium.

Veillez à placer les vitres dans la position correcte après le nettoyage en tenant compte des revêtements différents de chaque face. Les faces qui sont tournées vers l'enceinte réfléchissent la chaleur.

Conservez les vitres en faisant attention de ne pas les briser.

Retirez toujours la porte avant de la démonter.

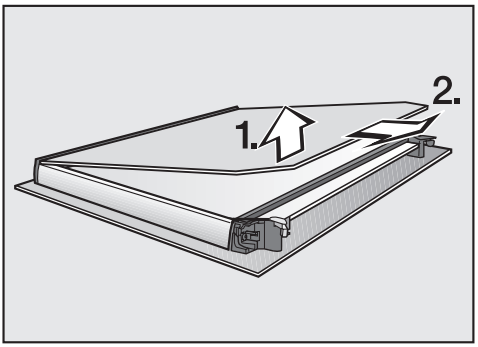
- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface lisse et douce (un torchon de vaisselle par exemple) afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord d'une table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.



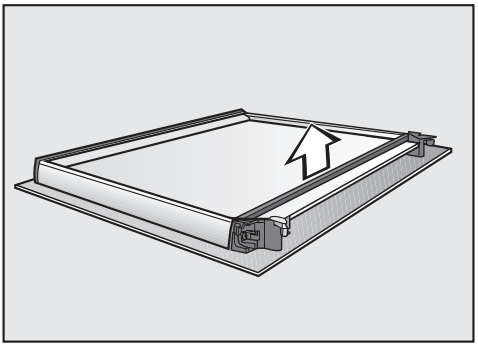
- Ouvrez les dispositifs d'arrêt des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Downloaded

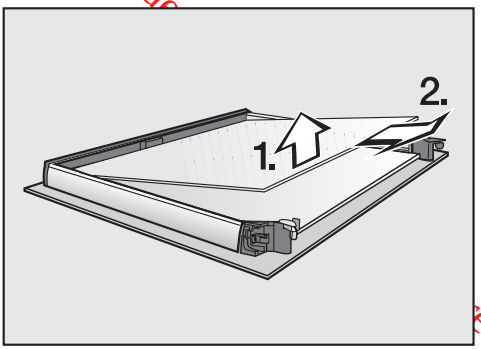
Vous pouvez maintenant démonter successivement la vitre intérieure et les deux vitres intermédiaires.



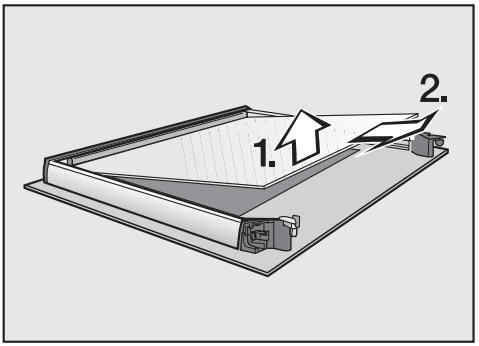
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure pour l'extraire.



- Enlever le joint.



- Soulevez légèrement la vitre supérieure des vitres intermédiaires et retirez-la.



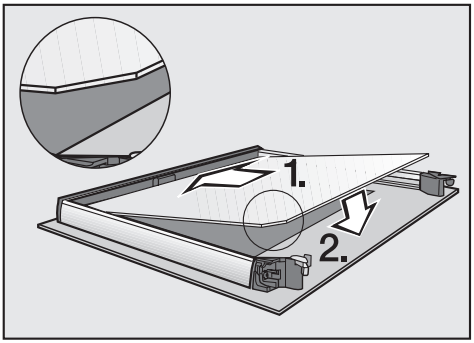
- Soulevez légèrement la vitre inférieure des vitres intermédiaires et retirez-la.
- Nettoyez les vitres et les autres pièces.
  Pour ce faire, utilisez pour ce faire un chiffon en microfibres propre et humide, ou une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle. Séchez les pièces à l'aide d'un chiffon doux.

Downloaded from www.

■ Remontez la porte :

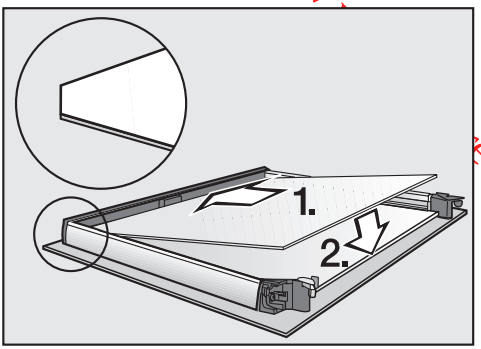
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, un de leurs coins a été plus biseauté que les autres.

Lors de la pose de la vitre inférieure, placez le coin plus biseauté en bas, sur l'arrêt gauche.

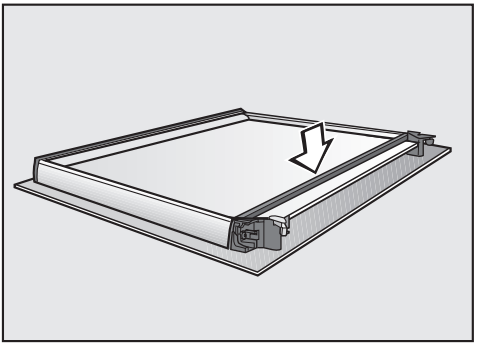


■ Placez la vitre inférieure. Le coin plus biseauté doit se trouver en bas à gauche.

Lors de la pose de la vitre supérieure, le coin plus biseauté doit se trouver en haut à gauche.

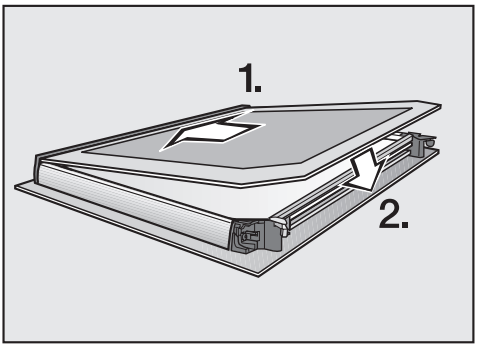


■ Placez la vitre supérieure avec le coin plus biseauté en haut à gauche.

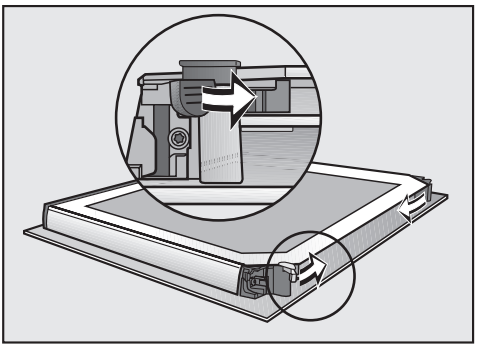


■ Remettre le joint.

Downloaded fro

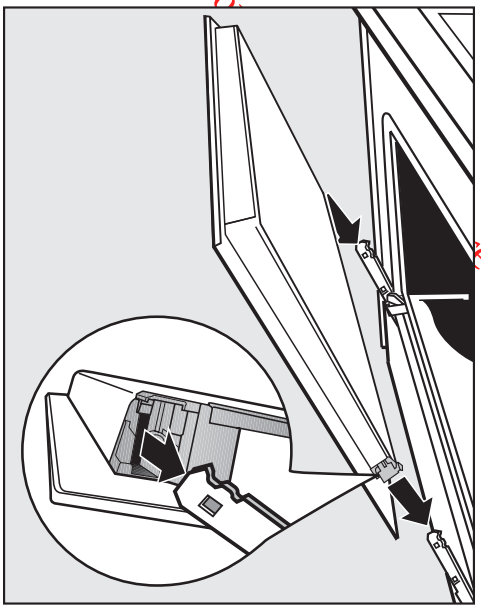


■ Faites coulisser la vitre intérieure de la porte dans la glissière en plastique et placez-la entre les arrêts.



■ Fermez les dispositifs d'arrêt des vitres en les tournant vers l'intérieur.

Mise en place de la porte

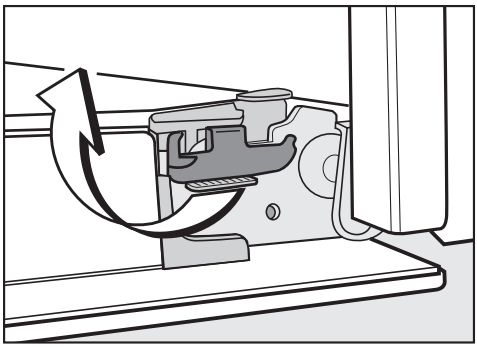


■ Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas incliner la porte.

Downloaded from www.vanderborre.be

■ Ouvrez complètement la porte.

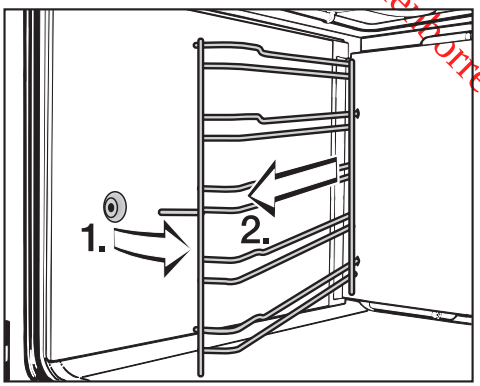


■ Rebloquez les deux dispositifs de blocage en les tournant. Pour ce faire, faites-les pivoter obliquement jusqu'à la butée à l'horizontale.

Verrouillez toujours les étriers de blocage après le nettoyage. Sinon la porte peut se détacher de ses fixations et être endommagée.

Retrait des grilles d'introduction

Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.
Risque de brûlure !



■ Tirez les grilles d'introduction en avant et sortez-les.

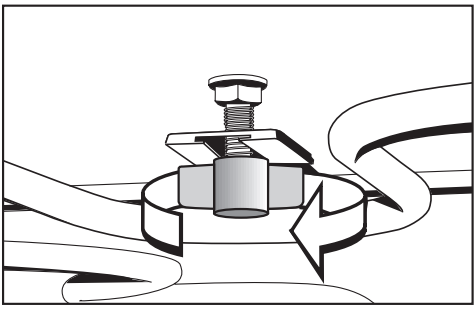
Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse. Montez les pièces avec précaution.

Downloaded from www.vandenborre.be

Retrait de la résistance de la voûte/du gril

Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.
Risque de brûlure !

- Enlevez les grilles d'introduction.



- Dévissez l'écrou à ailettes et abaissez la résistance.

Ne forcez pas pour faire descendre la résistance.
Vous risqueriez de l'endommager.

Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse. Montez les pièces avec précaution.

Anomalies et dysfonctionnements

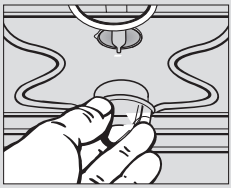
Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Le tableau suivant vous aidera.
S'il ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.

⚠ N'ouvrez en aucun cas vous-même le bâti de la machine.
Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant. Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Problème	Cause et remède
L'afficheur est sombre.	– Vérifiez si l'affichage de l'heure n'est pas configuré pour ne rien afficher (reportez-vous au chapitre " Réglages ⚙ - *P 1*"). – Vérifiez que le fusible de l'installation domestique est bien en place. Dans le cas contraire, contactez un électricien ou le service après-vente.
Le four ne chauffe pas.	– Vérifiez si la sécurité enfants est activée. – Vérifiez que le fusible de l'installation domestique est bien en place. Dans le cas contraire, contactez un électricien ou le service après-vente.
L'heure ou " *12:00* " clignote sur l'afficheur.	Une panne de courant s'est produite. Confirmez l'heure à l'aide de la touche sensitive OK ou redéfinissez-la. Les programmes de cuisson programmés doivent être reprogrammés.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement même après la fin de la cuisson.	La soufflerie de refroidissement continue à fonctionner une fois un programme terminé. Elle se désactive une fois une température donnée atteinte dans l'enceinte de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Download from www.vandenborre.be

Problème	Cause et remède
Après la pyrolyse, la porte ne s'ouvre pas.	■ Éteignez l'appareil. Si la porte ne se déverrouille pas, faites appel au service après-vente.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. 	■ Débranchez l'appareil : débranchez la fiche de raccordement de l'appareil, ou désactivez le fusible de l'installation électrique. ■ Faites tourner le cache-ampoule un quart de tour vers la gauche et retirez-le vers le bas du boîtier. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66275 AM, 230 V, 25 W, G9). ■ Replacez le cache dans le boîtier et fixez-le en le faisant tourner vers la droite. ■ Rebranchez l'appareil.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas encore prêt(e) alors que la durée de cuisson indiquée sur le tableau est dépassée.	– Vérifiez que vous avez sélectionné la température adéquate. – Vérifiez que vous n'avez pas modifié la recette. Si vous ajoutez du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide, et la durée de cuisson augmente.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas uniformément bruni(e).	Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. Si la différence de brunissage est vraiment très importante, vérifiez si vous avez sélectionné la bonne température et le niveau d'introduction adéquat. En mode Chaleur sole-voûte le matériau et la couleur du moule de cuisson jouent également un rôle. Les moules de couleur claire et brillante se prêtent moins bien à ce type d'utilisation.

Anomalies et dysfonctionnements

Download from www.vandenborre.be

Problème	Cause et remède
Un code d'erreur apparaît dans l'afficheur : F + chiffres	Vous pouvez intervenir vous-même dans le cas des codes d'erreur suivants : – **Erreur 23** : La température de pyrolyse n'a pas été atteinte. Il se peut que les salissures du four soient trop importantes. Mettez l'appareil hors tension et enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant d'entamer à nouveau la pyrolyse. Si le code d'erreur apparaît toujours, faites appel au service après-vente. – **Erreur 32** : le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne fonctionne pas. Mettez l'appareil hors tension et entamez à nouveau la pyrolyse. Si le code d'erreur apparaît toujours, faites appel au service après-vente. – **Erreur 33** : le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne s'arrête pas. Interrompez la pyrolyse en mettant l'appareil hors tension. Si la porte ne se déverrouille pas, faites appel au service après-vente. – **Erreur 55** : L'arrêt de sécurité a été activé. Pour remettre l'appareil en état de marche, il suffit de l'arrêter et de le remettre sous tension. Pour les autres codes d'erreur, contactez le service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour les défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

– à votre distributeur Miele ;

ou

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil.

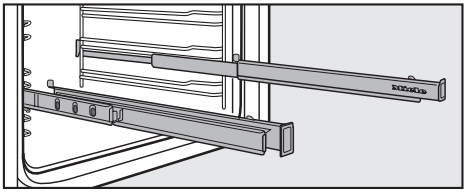
Ces données figurent sur la plaquette signalétique sur l'encadrement quand vous ouvrez la porte.

Accessoires en option

Downloaded from www.vandenborre.be

La gamme de produits Miele comprend des accessoires ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à votre appareil.
Vous pouvez commander tous ces articles sur Internet. Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Rails entièrement télescopiques FlexiClip



Les rails entièrement télescopiques FlexiClip sont fixables sur n'importe quel niveau d'introduction et peuvent s'extraire complètement du four. Ainsi, vous pouvez bien voir l'ensemble des aliments.

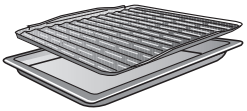
Vous pouvez monter simultanément plusieurs rails FlexiClip à des niveaux différents.

Plaque à pâtisserie, plaque universelle et grille

Vous pouvez commander des accessoires en option.

Lors de la commande de l'accessoire, indiquez toujours le modèle de votre appareil.

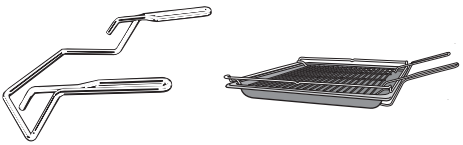
Tôle antigraisse



La tôle antigraisse se place dans la tôle universelle.

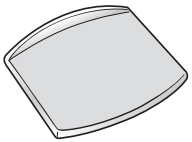
Lorsque vous grillez ou rôtissez, elle recueille le jus de viande pour éviter qu'il ne brûle et pour vous permettre de le réutiliser en fin de cuisson.

Poignée



La poignée permet de sortir la plaque universelle, la plaque à pâtisserie et la grille avec plus de facilité.

Pierre à pizza



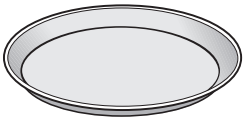
La pierre à pizza permet de cuire de manière optimale tous les aliments dont la pâte doit rester croustillante, tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, etc.

Elle est en argile réfractaire et sa surface est émaillée.
Il faut la poser sur la grille.

Elle est livrée avec une pelle en bois non traité qui permet d'y déposer les aliments à cuire et de les retirer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Platine à pizza



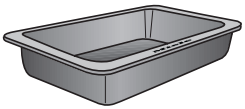
Ce moule rond convient bien à la préparation de pizzas, quiches à base de pâte levée ou brisée, tartes sucrées, fruits gratinés, galettes ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Poêle à frire

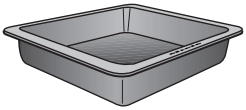
Contrairement aux autres plats, la poêle à frire gourmet s'enfourne directement sur les grilles d'introduction du four.
Elle est doté d'une butée de sécurité, comme la tôle universelle.
La surface de la cocotte est dotée d'un revêtement antiadhésif.

La poêle est disponible en deux versions d'épaisseur différente.
Lors de l'achat, indiquez le modèle :

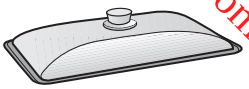
– HUB 5000-M (profondeur : 22 cm)

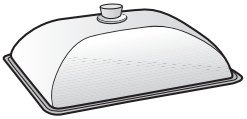


– HUB 5000-XL (profondeur : 35 cm)



Couvercle de cocotte





Il existe un couvercle spécial pour la cocotte.

Lors de l'achat de l'accessoire, indiquez toujours la profondeur de votre cocotte.

Chiffon en micro-fibres

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Produit de nettoyage pour four

Cet accessoire convient pour enlever les taches les plus tenaces. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four.

Branchement électrique

Downloaded from www.vandenborre.be

Le raccordement de la hotte au réseau électrique doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Le lave-linge/sèche-linge doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

De même, il est recommandé de **raccorder l'appareil à une prise de courant électrique** (VDE 0701) pour faciliter le travail du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par **ligne directe**, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur.

Il peut s'agir d'interrupteurs à ouverture de contact d'au moins 3 mm, Par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur (EN 60 335).

Les **données nécessaires au raccordement** figurent sur la plaquette signalétique placée en dessous de l'enceinte de cuisson quand vous ouvrez la porte de l'appareil.
Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

En cas de question au centre de distribution Miele, indiquez toujours la tension, ainsi que la référence du modèle et le numéro de fabrication.

En cas de changement du raccordement ou de remplacement du câble, l'appareil doit être raccordé avec un câble de type H 05 RR-F ou de type H 05 VV-F d'une section suffisante.

Four

Le four est équipé d'un câble de raccordement (de 1,70 m de long, à trois fils) et d'une fiche d'alimentation moulée de type européen prête à être branchée sur du monophasé 50 Hz, 230 V.

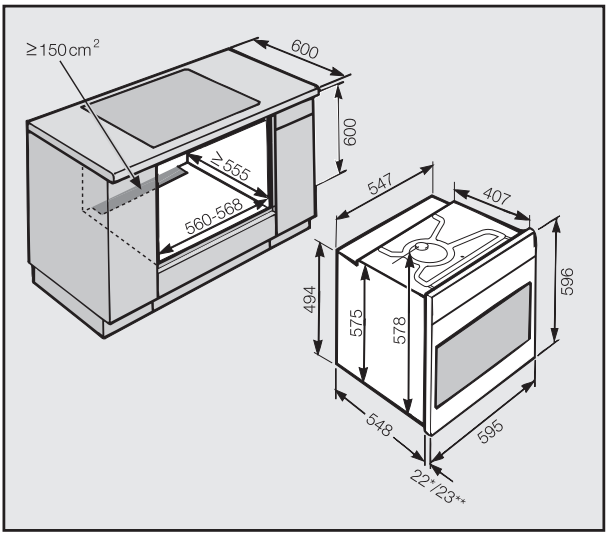
Le calibre du coupe-circuit doit être de 16 A.
Branchez exclusivement l'appareil sur une prise de courant réglementaire reliée à la terre.

Raccordement max., voir plaque signalétique.

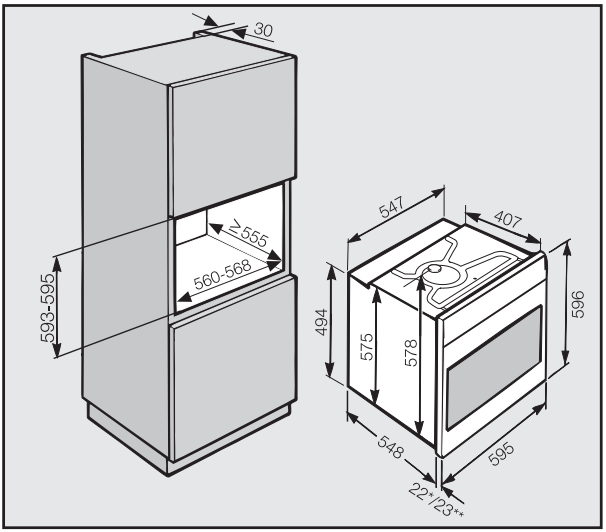
Downloaded from www.vandenborre.be

Dimensions de l'appareil et de l'armoire

Encastrement dans un meuble colonne bas



Encastrement dans un meuble colonne

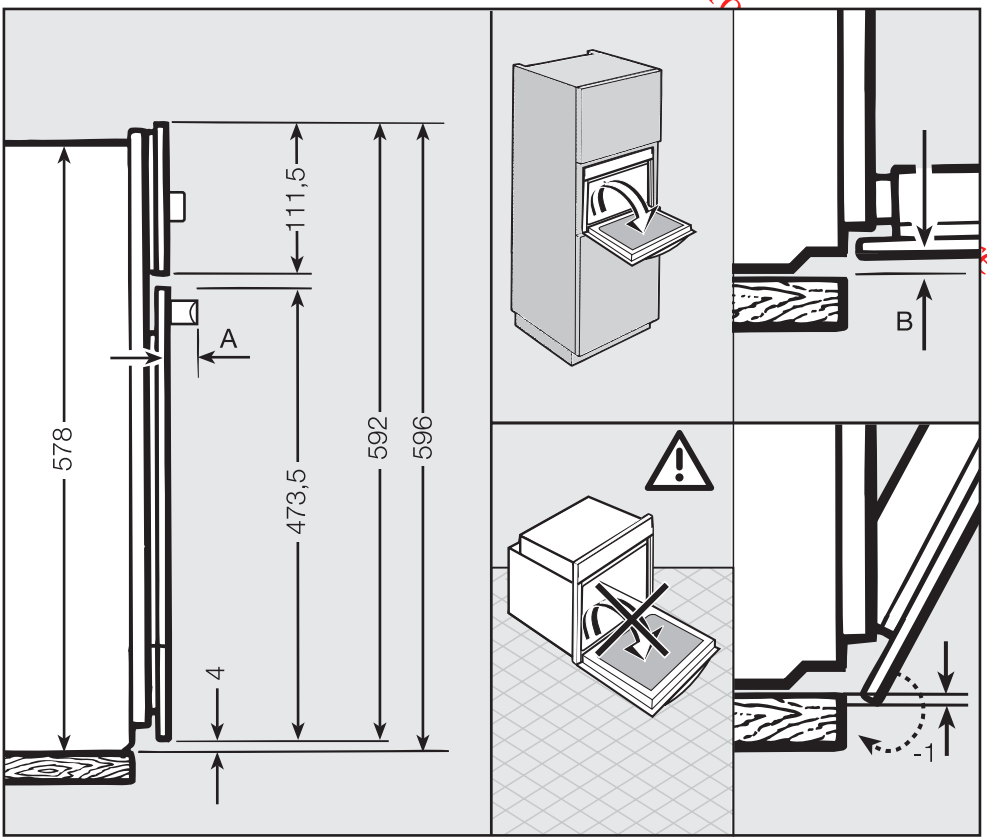


* Appareil avec façade vitrée
** Appareil avec façade métallique

Downloaded fr

Croquis d'encastrement

Dimensions détaillées de la façade de l'appareil



A H 5140: 53,2
H 5240: 47,5

B Appareil avec façade vitrée: 2,2
Appareil avec façade métallique: 1,2

Downloaded from www.vanden...e.be

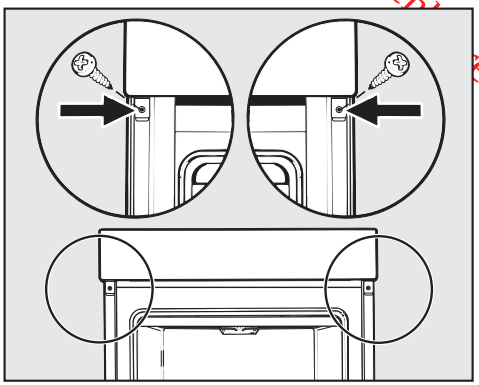
⚠ L'appareil ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

Evitez de gêner l'apport en air froid du four !
Lors de l'encastrement, veillez à respecter les éléments suivants :
- n'installez pas de paroi de fond dans l'armoire d'encastrement ;
- le sol sur lequel repose l'appareil ne peut pas toucher le mur ;
- ne montez pas de baguettes de protection thermique sur les parois latérales de la niche de l'armoire d'encastrement.

Lors du placement, ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte. Vous risqueriez d'endommager la porte.

Mettez hors tension le boîtier de raccordement au secteur.

- Raccordez le four.
- Poussez et ajustez le four dans l'armoire inférieure.



- Ouvrez la porte et fixez le four aux parois latérales de l'armoire à l'aide de deux vis.

Downloaded from www.vandenborre.be

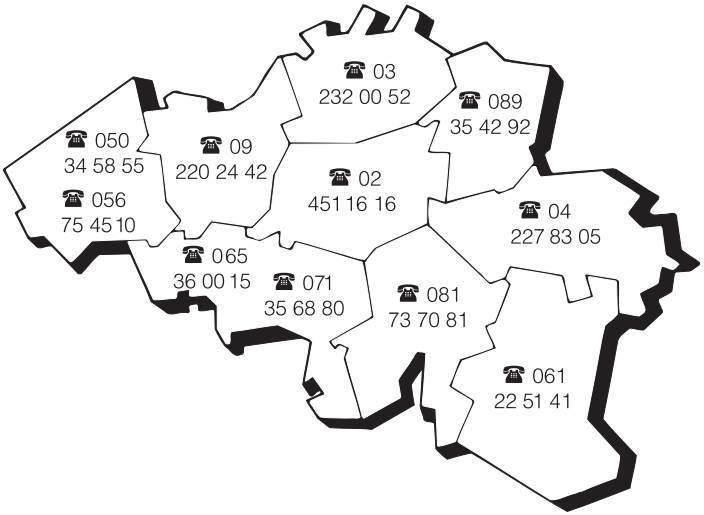
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Sous réserve de modifications / 22 / 1409 M.-Nr. 07 335 630 / 02

(H 5140 BP; H 5240 BP)

CE